

POLIDEXTROSA

01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Código de producto	SPPDEX
Formatos disponibles	SPPDEX1000 · 1 kg · LPDE90 SPPDEX5000 · 5 kg · LPDE90
Origen	Fuera de la UE
País de envasado	Italia

El producto

La polidextrosa es una fibra alimentaria sintética, polímero de condensación de D-glucosa, unida a pequeñas cantidades de sorbitol y de un ácido (ácido cítrico o fosfórico). Se presenta como un polvo blanco, inodoro.

Ingredientes

Polidextrosa 100%

Uso

Empleo y dosificación	Entre el 2% y el 10% del total, según la consistencia deseada y la receta específica. Utilizado como fibra prebiótica y agente de carga hipocalórico para sustituir total o parcialmente los sólidos edulcorantes o los agentes de carga tradicionales.
-----------------------	---

Conservación y envase

Conservación	24 meses desde la fecha de producción si se conserva en un lugar fresco y seco. Después de cada uso, cerrar el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco.
Condiciones de conservación	Después de cada uso, cerrar el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco.
Materiales del envase	LDPE90

Indicaciones medioambientales	PLÁSTICO. Verificar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con la normativa de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con los alimentos. Disponible bajo solicitud la declaración de conformidad original.
--------------------------------------	---

Declaraciones

NO OMG: el presente producto no contiene, no está constituido y no se ha obtenido de organismos genéticamente modificados, en conformidad con lo establecido por el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

CRITERIOS DE PUREZA: el aditivo E415 respeta los criterios de pureza y las especificaciones técnicas establecidas por el Reglamento UE 231/2012.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como “Sin gluten” ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

POLIDEXTROSA

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

Información nutricional por 100 g

Parámetro	Valor
Energía (kJ)	813
Energía (kcal)	194
Grasas (g)	0
de las cuales saturadas (g)	0
Hidratos de carbono (g)	94
de los cuales azúcares (g)	4
Fibras (g)	86
Proteínas (g)	0
Sal (g)	0

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Polidextrosa (sin cenizas, seco en estufa)	≥90.0	%	
Fisicoquímicos Pérdida por secado	≤4.0	%	
Fisicoquímicos pH (solución acuosa al 10%)	4.0-6.0		
Fisicoquímicos Cenizas	≤0.3	%	
Fisicoquímicos 1,6-Anhidro-D-glucosa (sin cenizas, seco en estufa)	≤4.0	%	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Dextrosa y sorbitol (sin cenizas, seco en estufa)	≤6.0	%	
Fisicoquímicos 5-Hidroximetilfurfural (sin cenizas, seco en estufa)	≤0.1	%	
Metales pesados Plomo (Pb)	≤0.5	mg/kg	
Metales pesados Arsénico (As)	≤0.5	mg/kg	
Microbiológicos Recuento total	≤100	UFC/g	
Microbiológicos Coliformes	≤0.3	NMP/g	
Microbiológicos Salmonella	Ausente/25 g		

POLIDEXTROSA

03 / ALÉRGENOS

Alérgenos y productos derivados

Tres informaciones distintas: presencia en el producto, presencia en la planta y riesgo de contaminación cruzada.
“Por comprobar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

No se reportan notas adicionales.

Categorías del Anexo II del Reg. UE 1169/2011. Para cereales y frutos de cáscara, las especies y eventuales exenciones deben especificarse en las notas. Para los sulfitos, la evaluación se refiere al umbral aplicable expresado como SO₂.

Información adicional

La información contenida en esta ficha, aunque precisa y redactada con el mejor de nuestros conocimientos actuales, tiene exclusivamente carácter informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad respecto al uso indebido del producto en cuestión.